



Національний університет
водного господарства та природокористування

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства та природокористування
Навчально-науковий інститут агроєкології та землеустрою
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної,
методичної та виховної роботи

_____ О.А. Лагоднюк
«____» _____ 2018 р.

05-08-39



Національний університет
водного господарства
та природокористування

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Program of the Discipline

АНІМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ В ТУРИЗМІ
Animation in tourism

спеціальність
specialty

242 "Туризм"
242 TOURISM



Робоча програма навчальної дисципліни "Анімаційна діяльність в туризмі" для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 242 "Туризм". – Рівне: НУВГП, 2018. – 14 с.

Розробник: Громаченко К.Ю., к.с.-г.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від "05" вересня 2018 року № 1

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

"__" ____ 2018 року

Коротун С.І.

Схвалено науково-методичною комісією за спеціальністю 242 "Туризм".

Протокол від "05" вересня 2018 року № 1

Голова науково-методичної комісії

"__" ____ 2018 року

Коротун С.І.



Вступ

Навчальна дисципліна «Анімаційна діяльність в туризмі» належить до варіативних дисциплін вибіркового блоку за вибором студента і, відповідно, до структурно-логічної схеми викладення дисциплін, передбачених навчальними планами здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 242 "Туризм".

Метою вивчення дисципліни є опанування теоретичними, професійними знаннями та практичними навичками щодо організації анімаційних послуг в туризмі.

Предметом вивчення дисципліни є принципи організації дозвілля туристів, особливості туристичної та рекреаційної анімації.

Міждисциплінарні зв'язки: дисципліна «Анімаційна діяльність в туризмі» вивчається після вивчення таких дисциплін, як «Організація туристичних подорожей», «Екскурсійна діяльність», «Ресторанна справа», «Туризмознавство» та ін. Вивчення дисципліни завершується заліком.

Анотація

Сьогодні туристська анімація, як поживлення програм обслуговування і організації дозвілля туристів, є адекватним засобом у конкурентній боротьбі між подібними за рівнем сервісу і облаштуванням інтер'єрів готелями і курортами.

Підвищення ступеня задоволеності туриста якістю обслуговування, створення позитивного іміджу готелю, розширення активного туристського сезону, підйом престижності професій сфери гостинності, що досягається професійною, інтелектуальною, ефективною роботою талановитих тураніматорів є закономірним наслідком вдало організованих анімаційних послуг.

Ключові слова: анімація, анімаційна послуга, розважальна анімація, матеріальна база анімації, готельна анімація, анімаційна програма, сценарій, поняття різновиди, вербальна анімація.

Abstract

Today, tourist animation, as the revival of programs for the maintenance and organization of leisure for tourists, is an adequate means in the competition between similar in terms of the level of service and the arrangement of interiors of hotels and resorts.

Increasing the level of tourist satisfaction by quality of service, creating a positive image of the hotel, expanding the active tourist season, increasing the prestige of the hospitality industry professions, achieved through the professional, intellectual, efficient work of talented tourists, is a logical consequence of well-organized animation services.

Key words: animation, animation service, entertaining animation, material animation base, hotel animation, animation program, script, variety concept, verbal animation.



1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, спеціалізація, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 4	24 «Сфера обслуговування»	За вибором	За вибором
Модулів – 1	242 «Туризм»	Рік підготовки:	Рік підготовки:
Змістових модулів – 2		3-й	3-й
Загальна кількість годин – 120		Семестр	Семестр
		5-й	6-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи студента – 5	Рівень вищої освіти: I (бакалаврський)	Лекції	Лекції
		32 год.	2 год.
		Практичні, семінарські	Практичні, семінарські
		22 год.	10 год.
		Лабораторні	Лабораторні
		-	-
		Самостійна робота	Самостійна робота
		66 год.	108 год.
		Індивідуальні завдання:	Індивідуальні завдання:
		-	-
Вид контролю	Вид контролю		
залік	залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 45% до 55%,

для заочної форми навчання – 10% до 90%.



2. Мета, завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення дисципліни є опанування теоретичними, професійними знаннями та практичними навичками щодо організації анімаційних послуг в туризмі.

Предметом вивчення дисципліни є принципи організації дозвілля туристів, особливості туристичної та рекреаційної анімації.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

1. Дослідження основних підходів та критеріїв класифікації підприємств дозвілля.
2. Дослідження сутності, значення та передумов зародження анімації в туризмі.
3. Визначення особливостей роботи аніматорів з різними категоріями туристів.
4. Вивчення особливостей складання анімаційних програм.
5. Отримання практичних навиків розробки анімаційних програм різного спрямування.

Після вивчення дисципліни «Анімаційна діяльність в туризмі» студенти отримують **компетенції** щодо набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

У результаті вивчення даного курсу студент повинен **знати:**

- загальні поняття, мету, завдання анімації в туризмі;
- передумови виникнення туристської анімації;
- основні види анімаційних послуг;
- складові елементи анімаційних програм;
- технологію створення анімаційних програм;
- поняття, сутність і функції менеджменту готельної анімації;
- загальні вимоги до підготовки туристських аніматорів.
- роль анімації в туристській діяльності.

та **вміти:**

- проектувати процес обслуговування туристів за окремими етапами надання послуги, використовуючи існуючі технології;
- складати перспективні анімаційні програми з метою подальшої апробації їх на ринку і виявлення рівня відповідності запитів туристів;
- проектувати туристську послугу, використовуючи її вербальну модель і інформацію щодо вимог діючих стандартів на вид послуги, яку проектують;
- розробляти проекти нових турів, пропонуючи ефективні форми надання рекреаційних, анімаційних послуг, враховуючи потенційний попит споживачів;
- взаємодіяти з виробниками туристських послуг, засобами розміщення, підприємствами ресторанного господарства, транспорту, екскурсійних бюро, музеями, спортивними установами, іншими закладами рекреаційно-



курортної сфери, сфери культури тощо з дотримання правил ведення договірної роботи;

- розробляти різні види спеціалізованого відпочинку і розваг з урахуванням рекреаційних потреб індивіда на підставі знань туристських і рекреаційних ресурсів регіону надання послуги;
- розробляти нові технології в галузі, нові турпослуги; визначати соціально-економічний ефект і екологічні наслідки від їх упровадження на підставі аналізу ринкових тенденцій екологозахисних обмежень і змін макро- і мікросередовища й екології;
- використовуючи основні схеми просування і форми продажу турпродукту, здійснювати пошук перспективних партнерів зі збуту;
- приймати рішення щодо каналів реалізації турпродукту на основі вивчення можливостей потенційних комерційних партнерів на засадах дотримання основ господарського і міжнародного права і документоведення, методики проведення ділових переговорів;
- контролювати дотримання затверджених програм, протокольних заходів, правильність оформлення турдокументації, правильність бронювання і оформлення послуг.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи організації анімаційної діяльності в туризмі

Тема 1. Основи організації анімаційних послуг в туризмі. Поняття дозвілля. Характеристики процесу розваг. Фактори, що впливають на вибір розваг. Класифікація підприємств індустрії дозвілля та розваг: вітчизняний та закордонний підходи. Функції туристичної анімації.

Тема 2. Організація анімаційних послуг в готелях і туристичних комплексах. Фактори, що впливають на кількість та склад закладів дозвілля в готелях і туристичних комплексах. Склад анімаційної команди готелів та туристичних комплексів. Класифікація туристів за ставленням до влаштування дозвілля. Анімаційні програми для сімейного дозвілля. Матеріальна база анімації. Готельні анімаційні послуги та програми. Вимоги до побудови анімаційних програм.

Тема 3. Основи створення анімаційної програми. Напрями і програми туристичної анімації. Етапи формування анімаційних програм. Сценарій анімаційної програми: поняття, різновиди. Монтажний лист. Сценарний план. Сюжетний хід. Композиційна побудова анімаційної програми. Мізансцена анімаційної програми.

Тема 4. Організація ігрової та спортивної анімації. Гра як складне соціокультурне явище. Мотивація гри. Ігрова програма. Методика проведення рухливих ігор.

Змістовий модуль 2. Основи організації розважальної анімації

Тема 5. Музична та танцювальна анімація. Поняття та особливості



емоційного впливу музики. Аудиторія музичних анімаційних заходів. Диференційований підхід при розробці музичних анімаційних програм. Форми сучасної танцювальної анімації: бал, танці під живу музику, дискотека. Оцінка матеріально-технічної бази танцювальних заходів.

Тема 6. Специфіка вербальної анімації. Поняття вербальної анімації. Способи впливу на аудиторію за допомогою мови. Поняття візуального каналу (кінетичного коду). Характерні риси вербального спілкування.

Тема 7. Організація анімаційних шоу. Поняття шоу. Різновиди анімаційних шоу: сценічні шоу, технічні шоу. Характерні ознаки сценічних та технічних шоу. Мета шоу-програм. Найвідоміші сценічні та технічні шоу, що слугують факторами атракції туристів в усьому світі. Техношоу: космічні, авіаційні, автомобільні, морські шоу.

Тема 8. Свято як основа комплексної анімації. Карнавальна анімація. Поняття свята. Психологічні особливості впливу свята на людину. Різновиди свят: побутові (сімейні), релігійні, державні, календарні, свята казкових героїв і окремих професій, офіційні і неофіційні свята, сільські та міські свята, постійні та разові свята.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1												
Змістовий модуль 1												
Тема 1. Основи організації анімаційних послуг в туризмі.	18	2	2	-	-	14	14	-	2	-	-	12
Тема 2. Організація анімаційних послуг в готелях і туристичних комплексах.	20	4	4	-	-	12	16	-	2	-	-	14
Тема 3. Основи створення анімаційної програми.	20	4	4	-	-	12	18	2	2			14
Разом за змістовим модулем 1	58	10	10			38	48	2	6	-	-	40
Змістовий модуль 2												
Тема 4. Організація ігрової та	12	2	2	-	-	8	12	-	-	-	-	12

спортивної анімації.												
Тема 5. Музична та танцювальна анімація.	12	2	2	-	-	8	14	-	-	-	-	14
Тема 6. Специфіка вербальної анімації.	12	2	2	-	-	8	16		2	-	-	14
Тема 7. Організація анімаційних шоу.	12	2	2	-	-	8	14	-	-	-	-	14
Тема 8. Свято як основа комплексної анімації.	14	4	2	-	-	8	16		2	-	-	14
Разом за змістовим модулем 2	62	12	10	-	-	40	72	-	4	-	-	68
Усього годин	120	22	20	-	-	78	120	-	4	-	-	108

5. Темі практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	Типологія туристичної анімації	2	2
2	Соціально-психологічні особливості споживачів анімаційних послуг	2	-
3	Організація анімаційних послуг в засобах розміщення	4	2
4	Менеджмент готельної анімації	2	
5	Основні етапи технологічного процесу створення анімаційної програми	4	2
6	Комунікаційні механізми спілкування в управлінні анімаційною діяльністю	2	2
7	Розважальна анімація	4	2
Всього		20	10

6. Самостійна робота

Розподіл годин самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

Підготовка до аудиторних занять – 0,5 год/1 год занять (0,5 x 40) – 20 год.

Підготовка до контрольних заходів – 6 год. на 1 кредит ЄКТС (6 x 4) – 24 год.

6.1. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
Змістовий модуль 1.			
1	Передумови виникнення туристської анімації	6	5
2	Соціально-економічні й соціально-психологічні особливості надання анімаційних послуг	6	5
3	Типологія напрямів і програм туранімації	4	5
4	Технологічний процес розробки анімаційних програм	6	5
5	Особливості розробки сценарію ігрової програми	4	5
6	Анімаційний менеджмент, як складова менеджменту гостинності	4	5
7	Складові ефективної анімаційної діяльності	4	5
8	Анімаційна служба в менеджменті готельної анімації	4	5
Змістовий модуль 2.			
9	Аеробіка в анімації туризму	4	8
10	Історія зародження музичної анімації	6	10
11	Поняття вербальної анімації	6	10
12	Поняття театралізації в анімаційних сценічних шоу туристсько-рекреаційних закладів	6	10
13	Найвідоміші сценічні та технічні шоу	6	10
14	Народні свята як об'єкти культурно-пізнавального туризму	6	10
15	Особливості організації карнавальної анімації	6	10
Всього		78	

7. Методи навчання

Вивчення дисципліни досягається інформаційним, ілюстративним та проблемним методами навчання.

Лекції супроводжуються демонстрацією схем, таблиць з мультимедійним супроводом. На практичних заняттях розглядаються та розв'язуються задачі, наближені до реальних ситуацій:

- використовується роздатковий матеріал (наочність) для формування у студентів системного мислення, розвитку пам'яті;



проводиться дискусійне обговорення проблемних питань;
— задаються провокаційні питання.

Навчання супроводжується опрацюванням нормативної, навчальної літератури, а також періодичних видань.

При викладанні навчальної дисципліни для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-метод, метод мозкового штурму, метод вільних асоціацій, метод обговорення тематичних зображень, метод "переваги та недоліки", метод "Робота в мережі", ділові ігри, екскурсійні заняття.

Проблемні лекції спрямовані на розвиток логічного мислення студентів. Коло питань теми лекції обмежується двома-трьома ключовими моментами, увага студентів концентрується на матеріалі, який не знайшов відображення в підручниках, використовується досвід закордонних навчальних закладів з роздаванням студентам під час лекції друкованого матеріалу та виділенням головних висновків з питань, що розглядаються.

Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу і характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Міні-лекції проводяться, як правило, як частина заняття-дослідження. На початку проведення міні-лекції за вказаними темами лектор акцентує увагу студентів на необхідності представити викладений лекційний матеріал у так званому структурно-логічному вигляді. На розгляд виносяться питання, які зафіксовані у плані лекції, але викладаються вони стисло.

Робота в малих групах дає змогу структурувати лекційні або практично-семінарські заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Після висвітлення проблеми (при використанні проблемних лекцій) або стислого викладання матеріалу (при використанні міні-лекцій) студентам пропонується об'єднуватися у групи по 5 – 6 осіб і презентувати наприкінці заняття своє бачення та сприйняття матеріалу.

Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для представлення певних досягнень, результатів роботи групи, звіту про виконання індивідуальних завдань. Однією з позитивних рис презентації та її переваг за умови використання в навчальному процесі є обмін досвідом, який здобули студенти під час роботи в певній малій групі.

Семінари-дискусії передбачають обмін думками та поглядами учасників щодо даної теми, а також розвивають мислення, допомагають формувати погляди і переконання, виробляють вміння формулювати думки і висловлювати їх, вчать оцінювати пропозиції інших людей, критично підходити до власних поглядів.

Ділові та рольові ігри – форма активізації студентів, внаслідок якої вони



Обговорення тематичних зображень дає змогу візуально сприймати інформацію, сприяє розвитку асоціативного мислення та кращому засвоєнню матеріалу.

8. Методи контролю

До контрольних заходів з дисципліни «Анімаційна діяльність в туризмі» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які про водяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Контроль роботи студентів проводиться за такими видами робіт: поточне тестування та опитування; усне опитування; підсумкове тестування з кожного змістовного модуля; перевірка виконаних практичних (лабораторних) завдань; підготовка та презентація реферату, міні лекції; підготовка до видання наукових статей, тез для участі в конференціях.

Усі форми контролю включені до 100-бальної шкали оцінювання.

1. Оцінювання результатів поточної роботи (завдань, що виконуються на практичних — заняттях та консультаціях, розрахунково-графічна робота, результати самостійної роботи студентів) проводиться за наступними критеріями (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0 % – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково та містить суттєві помилки методичного або розрахункового характеру; 60% – завдання виконано повністю, але містить суттєві помилки у розрахунках або в методиці; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки (розмірності, висновки, оформлення тощо); 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

2. Ситуаційні вправи, конкретні ситуації та інші завдання творчого характеру (у % від кількості балів, виділених на завдання із заокругленням до цілого числа): 0% – завдання не виконано; 40% – завдання виконано частково, висновки не аргументовані і не конкретні, звіт підготовлено недбало; 60% – завдання виконано повністю, висновки містять окремі недоліки, судження студента не достатньо аргументовані, звіт підготовлено з незначним відхиленням від вимог; 80% – завдання виконано повністю і вчасно, проте містить окремі несуттєві недоліки не системного характеру; 100% – завдання виконано правильно, вчасно і без зауважень.

9. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота								Сума
Змістовий модуль №1			Змістовий модуль № 2					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
20	15	10	10	15	10	10	10	100



Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	зараховано
82-89	
74-81	
64-73	
60-63	
35-59	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

10. Методичне забезпечення

1. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Національного університету водного господарства та природокористування / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ep3.nuwm.edu.ua/view/types/metods/>;
2. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Тернопільського Національного Економічного Університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.tneu.edu.ua/>;
3. Інформаційні ресурси у електронному репозиторії Ужгородського національного університету / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/>

11. Рекомендована література

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-е вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 2-ге вид. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 340 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст] : підручник / Анатолій Мазаракі [та ін.] ; ред. Ніла П'ятницька; М-во освіти і науки України, Київський нац. торговельно-економічний ун-т. - 2-ге вид., перероб. та доп. - К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.
4. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник для студ. вищих навч. закладів / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. - К.: Ліра-К, 2010. - 386 с.



5. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация. - К.: ВИРА-Р; "Альтерпрес", 2004. - 208 с.

Допоміжна

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини. Закон України №771/91-ВР від 23 грудня 1997 р. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 341-348.

2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення. Закон України № 4004 - XII від 24 лютого 1994. //Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С 331-340.

3. ГОСТ 30335-95. Услуги населению. Термины и определения. // Збірник нормативних документів. Туризм в Україні, випуск 2. 1999. – С. 397-399.

4. ГОСТ 30389-95. Общественное питание. Классификация предприятий. Издание официальное. Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации, (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. № 658. Введ. 01.07.98. – К. 1998.-20с.

5. ГОСТ 30390-95. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия. Издание официальное, Принят: Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 8 от 12.10.95 г.). Введен в действие в качестве Государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 31.10.97 г. №658. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 22с.

6. ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля, 1997г. (протокол № 11). Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 20с.

7. ГОСТ 30524-97. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. Издание официальное. Принят Межгосударственным советом по Стандартизации, метрологии и сертификации 23-26 апреля 1997г. Введен в действие в качестве государственного стандарта Украины Приказом Госстандарта Украины от 27.11.97 № 705. Введ. 01.07.98. – К., 1998. – 16 с.

8. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-97.//Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник / За заг. ред. В.Л. Іванова. – Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999. – С. 191-195.

9. Строительные нормы и правила. Общественные здания и сооружения. СНиП 2.08.02-89. //Послуги в Україні. Нормативні документи: Довідник /За заг. ред. В.Л. Іванова. - Львів: НІЦ. "Леонорм" 1999.-С. 339-343.



13. Інформаційні ресурси

1. Кабінет Міністрів України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.kmu.gov.ua/>
2. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://rada.gov.ua/>
3. Державна служба статистики України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. Національна бібліотека ім. В. І. Вернадського / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.nbuv.gov.ua/>
5. Рівненська обласна універсальна наукова бібліотека (м. Рівне, пл. Короленка, 6) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://libr.rv.ua/>
6. Рівненська централізована бібліотечна система (Київська, 44, Рівне)) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <https://www.facebook.com/cbs.rivne/>
7. Цифровий репозиторій ХНУМГ ім.О.М.Бекетова / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://eprints.kname.edu.ua/>
8. Цифровий репозиторій Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна / [Електронний ресурс]. – Режим доступу <http://dspace.univer.kharkov.ua/handle/123456789/568>
9. Наукова бібліотека НУВГП (м. Рівне, вул. Олекси Новака, 75) / [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php

